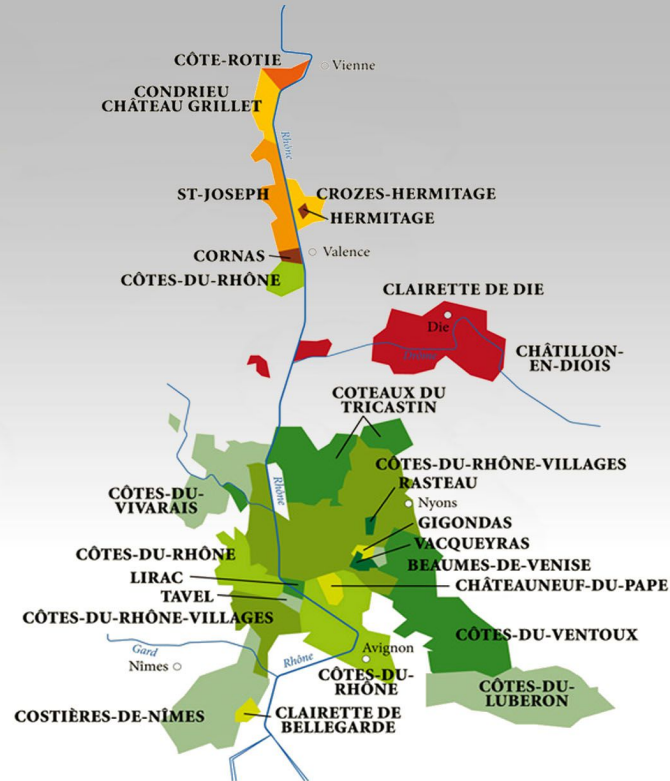


XAVIER
VIGNON

LE PETIT XAVIER BLANC



CEPAGE

50% Sauvignon, 30% Picpoul, 20% Grenache blanc.

SOL

Cépages cultivés sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles.
Pressurage pneumatique direct.
Fermentation et élevage de quelques mois en cuve inox.

DEGUSTATION

- Œil : Belle couleur or pale aux reflets argentés.
- Nez : Le Petit Xavier blanc libère d'abord des senteurs citronnées et de fruits exotiques puis viennent les notes florales de glycine.
- Bouche : Ce vin combine fraîcheur et gourmandise tout en conservant une belle minéralité. Un vin de plaisir avant tout...

A déguster en apéritif - Feuilletés à la brandade de Morue - Poissons grillés - fromages de chèvre frais.

GRAPE VARIETY

50% Sauvignon, 30% Picpoul, 20% White Grenache.

SOIL

Clay-limestone soils

VINIFICATION / AGEING

Manual harvests.
Pneumatic pressing.
Fermentation and ageing in stainless-steel tank for few months.

TASTING

- Colour : Pale gold colour with silver reflects.
- Nose : Le Petit Xavier White offers lemon-flavoured and exotic fruits aromas, then some flower notes of wisteria.
- Mouth : This wine is mineral and fresh. A wine of enjoyment...
Good for aperitif - Grilled fishes - Fresh goat cheeses.